Inhoudsopgave

NL-BE

1. *GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN* _____ 60
2. *WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID* _____ 61
3. *VOORDAT U DE OVEN IN GEBRUIK NEEMT* _____ 62
4. *BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN* _____ 62
5. *GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT* _____ 63
6. *REINIGING EN ONDERHOUD* _____ 68
7. *PROBLEEMOPLOSSINGEN* _____ 68
8. *INSTALLATIE* _____ 69

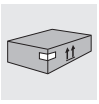
INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: *hier vindt u de gebruiksaanwijzingen, de beschrijving van de bedieningsorganen en de correcte handelingen voor het reinigen en onderhouden van het apparaat.*

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: *bestemd voor de gekwalificeerde technicus die moet zorgen voor de installatie, de inwerkingstelling en het uittesten van het apparaat.*

1. GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

ELEKTRISCHE AANSLUITING: RAADPLEEG DE INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.
IN UW BELANG EN VOOR UW VEILIGHEID IS WETTELIJK BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN DE ASSISTENTIE VAN ALLE ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR BEVOEGD PERSONEEL, IN OVEREENSTEMMING MET DE VAN GELDENDE NORMEN.
ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN U HIERBIJ HET BESTE RESULTAAT.
ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN MOETEN ALTIJD DOOR COMPETENTE PERSONEN WORDEN LOSGEKOPPELD.

DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN MOET GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR ERVAN BINNEN HANDBEREIK WORDEN BEWAARD. WIJ ADVISEREN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE ERIN OPGENOMEN AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT. HET APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN. DIT TOESTEL IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IS IN OVEREENSTEMMING MET DE **GELDENDE NORMEN** DIE VANDAAG VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS GEFABRICEERD VOOR HET UITOEFENEN VAN DE VOLGENDE FUNCTIE: **HET BEREIDEN EN VERWARMEN VAN VOEDSEL**; IEDER ANDER GEBRUIK DIENT ALS ONEIGENLIJK TE WORDEN BESCHOUWD.
DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.



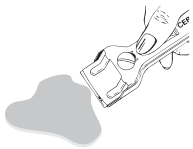
LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SORTEER DE VERSCHILLENDE VERPAKKINGSAFVALMATERIALEN EN BEZORG ZE AAN HET DICHTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHEIDEN AFVALVERWERKING.

DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN ZOALS OPGEGEVEN IN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE APPARATEN EN GELDT VOOR HET GEHELE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.

ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN SLEUVEN VOOR VENTILATIE EN WARMTEAFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.

CONTROLEER OF DE SPANNING EN DE CAPACITEIT VAN DE VOEDINGSLIJN OVEREENSTEMMEN MET DE EIGENSCHAPPEN OP HET TYPEPLAATJE ONDER DE KAP VAN HET APPARAAT.
DIT PLAATJE MAG IN GEEN GEVAL WORDEN VERWIJDERD.

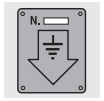
LET ERVOOR OP DAT U TIJDENS HET KOKEN GEEN SUIKER OF ZOETE MENGSELS OP DE KOOKPLAAT MORST OF ER MATERIALEN OP LEGT DIE ZOUDEN KUNNEN SMELTEN (PLASTIC OF ALUMINIUMFOLIE); INDIEN DIT MOCHT GEBEUREN, DAN MOET U, OM DE STAAT VAN HET OPPERVLAK NIET TE BESCHADIGEN, DE VERWARMING UITSCHAKELEN EN DE PLAAT MET DE BIJGEVOEGDE SCHRAPER SCHOONMAKEN ZOLANG HIJ NOG LAUWWARM IS. **ALS DE GLASKERAMISCHE PLAAT NIET ONMIDDELLIJK SCHOON GEMAAKT WORDT, BESTAAT HET RISICO VOOR AFZETTINGEN DIE NIET MEER VERWIJDERD KUNNEN WORDEN ALS DE PLAAT EENMAAL AFGEKOELD IS.**



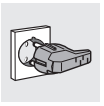
De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade af die wordt veroorzaakt door het veronachtzamen van de voornoemde voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**:** ESTEMD VOOR DE **GEKWALIFICEERDE TECHNICUS** DIE MOET ZORGEN VOOR DE INSTALLATIE, DE INWERKINGSTELLING EN HET UITTESTEN VAN HET APPARAAT.



EEN AARDAANSLUITING IN OVEREENSTEMMING MET DE WIJZEN VOORZIEN DOOR DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE IS VERPLICHT.



BIJ AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET MET BEHULP VAN EEN STEKKER EN STOPCONTACT ZULLEN DIE VAN HETZELFDE TYPE MOETEN ZIJN EN VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN WORDEN VERBONDEN MET DE VOEDINGSKABEL.
HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.
TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.

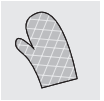
CONTROLEER NA IEDER GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT OF DE BEDIENINGSTOETSEN IN DE STAND "NUL" (UIT) STAAN.

TIJDENS HET GEBRUIK WORDT HET VLAK VAN HET APPARAAT WAAROP DE PANNEN RUSTEN ERG HEET. LET ERVOOR OP DAT U HET OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT NIET AANRAAKT.

DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN IN HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.

ALS U EEN BARST OF EEN SCHEUR OPMERKT IN HET OPPERVLAK VAN DE GLASKERAMISCHE PLAAT, MOET U HET APPARAAT ONMIDDELLIJK UITSCHAKELEN EN WENDT U ZICH TOT EEN BEVOEGD SERVICECENTRUM.

MENSEN MET EEN PACEMAKER OF EEN GELIJKSOORTIG TOESTEL MOETEN ZICH ERVAN VERGEWISSEN DAT DE WERKING VAN DEZE TOESTELLEN NIET WORDT BEÏNVLOED DOOR HET INDUCTIEVELD, WAARVAN HET FREQUENTIEBEREIK TUSSEN 20 EN 50 KHZ LIGT.



TIJDENS HET GEBRUIK WORDT HET APPARAAT ZEER HEET. HET WORDT AANBEVOLEN OM VOOR IEDERE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.

VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U ALLE OP EN IN HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIE VERWIJDEREN.

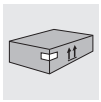
NA DE INSTALLATIE MOET U DE OVEN ONMIDDELLIJK AAN DE HAND VAN DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES UITESTEN. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET APPARAAT WORDEN LOSGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET U HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM INFORMEREN.

PROBEER NOOIT OM HET APPARAAT ZELF TE REPAREREN. ALLE REPARATIES MOETEN DOOR EEN BEVOEGDE TECHNICUS OF BIJ EEN BEVOEGD SERVICENTRUM WORDEN UITGEVOERD.

OVEREENKOMSTIG DE RICHTLIJNEN VOOR ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT BEHOORT DE ELEKTROMAGNETISCHE INDUCTIESPOEL TOT GROEP 2 EN KLASSE B (EN 55011)

Belangrijk!
Let goed op met kinderen omdat die slechts met moeite de het brandende controlelampje voor de restwarmte kunnen zien (zie paragraaf "5.3.5 Restwarmte".) Na het gebruik zullen de kookzones nog een tijdlang erg warm blijven, ook als de kookzones al zijn uitgeschakeld. Zorg ervoor dat kinderen de handen er niet op leggen.

3. VOORDAT U DE OVEN IN GEBRUIK NEEMT



Laat de resten van de verpakking niet onbewaakt in huis achter. Sorteer de verschillende verpakkingsafvalmaterialen en breng ze naar het dichtstbijzijnde centrum voor gescheiden afvalverwerking.

Verwijder alle NIET-PERMANENTE etiketten of alle beschermende folie van het apparaat.

Voor de ontsteking van de kookplaat moet u de instructies van paragraaf “5 GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT” opvolgen.

4. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

Alle schakelaars en bedieningsorganen zijn op het frontpaneel samengebracht. De volgende tabel geeft een beschrijving van de gebruikte symbolen.

KOOKZONE RECHTSVOOR

KOOKZONE RECHTSACHTER

KOOKZONE LINKSVOOR

KOOKZONE LINKSACHTER

CENTRALE KOOKZONE

TIMERTOETS

PLUS-TOETS VERMOGEN PLUS-TOETS TIMER

MIN-TOETS VERMOGEN MIN-TOETS TIMER

VERMOGENTOETS PEIL I

VERMOGENTOETS PEIL II

VERMOGENTOETS PEIL III

TOETS TURBOINDUCTIE

KOOKZONEBLOKKERING

5. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Bij kookplaten die gebruik maken van deze techniek worden de functies ingeschakeld door te drukken op de symbolen op het oppervlak van de kookplaat.

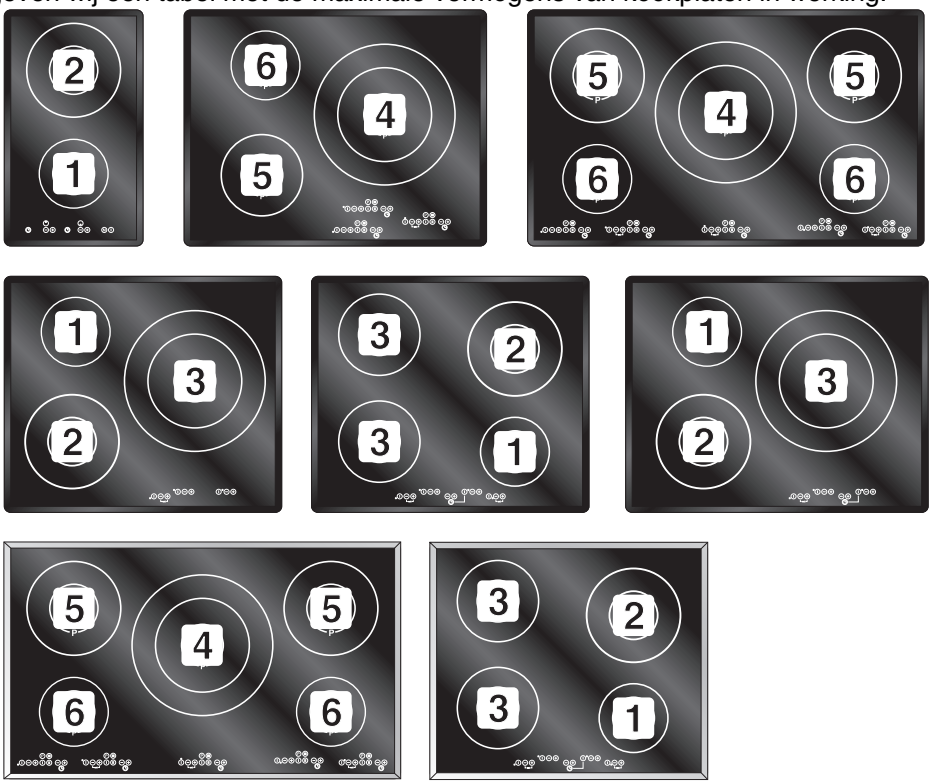
Bij de eerste verbinding met het elektriciteitsnet zal automatisch een werkingsproef worden uitgevoerd en zullen alle controlelampjes enkele seconden gaan branden.

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel die wordt gevoed door een elektronisch systeem en zo een variabel magnetisch veld creëert. Wanneer in een dergelijke magnetisch veld een pan wordt geplaatst, concentreren de hoogfrequente stromen zich direct op de pan en wordt de nodige warmte geproduceerd voor de bereiding van het voedsel.

Schakel na gebruik de gebruikte kookplaten af met de schakelaars beschreven in paragraaf "5.3.3 Kookzone uitschakelen". Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.

5.1 Werkvermogens

Hieronder geven wij een tabel met de maximale vermogens van kookplaten in werking.



ZONE NUMMER	DIAMETER ZONE	MAX OPGENOMEN VERMOGEN	MAX OPGENOMEN VERMOGEN BIJ POWER
1	160 mm	2000 W	Niet beschikbaar
2	210 mm	3100W	Niet beschikbaar
3	280 mm	2800 W	Niet beschikbaar
4	280 mm	3200 W	3600
5	230 mm	2800 W	3100
6	160 mm	2000 W	2200

5.2 Welke pannen

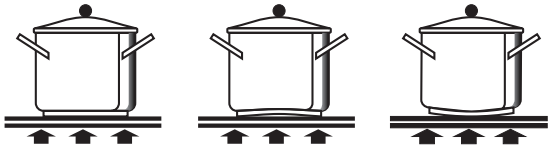
Voor het gebruik op apparaten van dit type hebt u bepaalde pannen nodig.
De bodem ervan moet van metaal zijn om het magnetische veld op te wekken dat nodig is voor de verwarming.
Niet geschikt zijn recipiënten uit:
1 glas;
2 keramiek;
3 terracotta;
4 roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.
Om vast te stellen of uw pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de bodem ervan te houden: als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor het koken met inductiestroom. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in de recipiënt een kleine hoeveelheid water doen en deze op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Wanneer het vermogen begint te knipperen op het display, is de pan die u gebruikt niet geschikt voor uw toestel.
Voor een correcte werking moet de diameter van de pannen die u wilt gebruiken minimaal die van de kookzone zijn.

Metalen objecten zoals bestek en potdeksels mag u niet op het kookvlak laten liggen omdat deze daardoor zonder dat u het merkt erg heet kunnen worden.

Op elke kookzone is een binnenomtrek aangegeven. Deze cirkel duidt de minimale pandiameter aan die op die kookzone is toegestaan. Omdat pannen met een kleinere diameter mogelijk niet worden herkend, zou de inductiestroom niet ingeschakeld kunnen worden.

U kunt ook pannen gebruiken met een grotere bodemomtrek dan de zonediameter vereist, maar u dient hierbij wel op te letten dat de panbodem niet in contact komt met andere kookzones en dat de pan altijd goed in het midden van de zone wordt geplaatst.

Gebruik uitsluitend recipiënten met een **volmaakt vlakke bodem** en die bovendien geschikt zijn voor het inductiekoken, ofwel, als u niet over pannen van het juiste type beschikt, recipiënten met een **niet gewelfde bodem** (hol of bol). Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan de efficiënte werking van het systeem in het gedrang brengen en zelfs de herkenning van de aanwezigheid van de pan beletten.



5.3 De kookzone inschakelen

Druk op de toets van de kookzone die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld voor de kookzone rechtsvoor). Op het display voor de kookstand verschijnt de waarde **0**. Gebruik toetsen en om de kookstand te kiezen die u wenst van **1** tot **9**.

Nadat u voor een bepaalde kookzone een kookstand hebt gekozen, wordt deze niet ingeschakeld vooraleer er een pan op wordt geplaatst van een type geschikt voor inductiekoken. Zie paragraaf 5.2 Welke pannen"

*Kookplaten met de toetspen , en beschikken over kookstanden tot de waarde **15**.*

Indien u na het inschakelen van de kookzone geen kookstand kiest, wordt na enkele seconden de kookzone automatisch uitgeschakeld.

5.3.1 Preselectie van kookstanden (alleen op sommige modellen)

Met de toetsen , die op sommige modellen aanwezig zijn, kunt u voor een bepaalde kookzone vooraf geselecteerde kookstanden inschakelen.

Toets : kookstand 7;

Toets : kookstand 11;

Toets : kookstand 15;

5.3.2 POWER toets (alleen op bepaalde modellen)

Met de toets , die slechts op enkele modellen aanwezig is, kunt u voor bijkomend kookvermogen kiezen.

Als u deze indrukt, verschijnt op het display voor de kookstanden om aan te geven dat voor de kookzone de POWER. Met toets activeert u kookstand **15**.

5.3.3 Kookzone uitschakelen

Door op de toets voor in- of uitschakelen van een zone te drukken (op de afbeelding ziet u die voor de kookzone rechtsvoor) kunt u deze op elk ogenblik uitschakelen. Op het display verdwijnt dan de ingestelde kookstand en indien de kookzone ook na de uitschakeling ervan nog warm blijft, begint een te knipperen. Meer hierover vindt u in paragraaf "5.3.5 Restwarmte".

5.3.4 Automatische uitschakeling (alleen op bepaalde modellen)

Met deze functie, alleen op sommige modellen aanwezig, kan de uitschakeling na een variabele werktijd van een kookzone worden geprogrammeerd: van 1 tot 99 minuten.

1. Kies de kookstand die u voor de zone wilt gebruiken;
2. Met de toetsen en kunt u de kooktijd instellen.

Na het verstrijken van deze tijd wordt de kookzone uitgeschakeld en hoort u kort een geluidssignaal.
Om het geluidssignaal te onderbreken, drukt u op om het even welke toets die bij de gebruikte kookzone hoort.

5.3.5 Restwarmte

Ieder kookzone is uitgerust met een inrichting die er de restwarmte van aangeeft. Op de display kan, na het uitschakelen van ieder kookzone, een knipperende " " worden weergegeven. Dit signaal wijst erop dat de bewuste kookzone nog zeer heet is. Ook als de nog knippert kunt u kunt het koken van het voedsel weer hervatten: ga in dat geval te werk zoals beschreven in paragraaf "3".

5.3.6 Vergrendeling van de kookplaat

De kookplaat kan tijdens de werking ervan worden vergrendeld om te voorkomen dat de ingestelde kookwaarden per ongeluk worden gewijzigd. Deze vergrendeling blijft tot na het uitschakelen van de kookplaat actief en is alleen aanwezig op modellen met het symbool .

Om tijdens de werking van de kookplaat de vergrendeling te activeren, drukt u tegelijkertijd op de toetsen en die zich vlakbij de kookzone bevinden tot u op het display voor de kookstand het symbool ziet verschijnen.

Om de vergrendeling te deactiveren, drukt u tegelijkertijd op de toetsen en die zich vlakbij de vergrendelde kookzone bevinden tot het symbool uit het display verdwijnt.

Hierboven ziet u in welke “groepen” de kookzones zijn ondergebracht. Als een kookplaat wordt vergrendeld, wordt ook de plaat die in dezelfde groep is ondergebracht, vergrendeld.

Ook al is de kookplaat vergrendeld, kan deze worden uitgeschakeld met de bijbehorende uittoets. In dit geval blijft de plaat vergrendeld ook nadat u deze weer hebt aangezet: om een kookstand in te stellen voor een vergrendelde kookplaat moet deze eerst worden ontgrendeld zoals in deze paragraaf beschreven.

5.3.7 Vermogenbeheer

Om het verbruik te optimaliseren, kunnen de groepen die uit twee platen bestaan (raadpleeg de bovenstaande figuur) niet meer dan één bepaald maximum vermogen leveren. Wanneer het vermogen dat ingesteld is voor de twee platen het toegestane vermogen overschrijdt, zal de elektronische kaart er automatisch voor zorgen dat het mogelijke maximum peil behouden wordt, door het vermogen te wijzigen dat wordt geleverd door de platen. Het vermogenspeil, dat geselecteerd wordt door de elektronische kaart, zal steeds zichtbaar zijn op het display.

5.3.8 Overbelastingsbeveiliging besturingskaart

Wanneer de kookzones de interne elektronische kaart te sterk verhitten zal een inrichting ingrijpen die de verwarming onderbreekt. Deze beveiliging onderbreekt de stroomvoorziening van de kookzone en op het display verschijnt **F7**.

5.4 Gebruiksduurbeperkingen

De elektronica in dit product beperkt de gebruiksduur van de werking op basis van de gekozen kookstand. Als de maximale gebruiksduur verlopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld en hoort u een geluidssignaal terwijl op het display voor de kookstand **AS** (automatic stop) verschijnt.

Gekozen kookstand	Maximale kooktijd in uren
Standen 1 tot 9	maximaal 8 uren
Standen 10 tot 14	maximaal 2 uren
Standen 15 tot	maximaal 1 uur

5.5 Foutboodschappen van de elektronische kaart

De elektronische kaart werd ontworpen om de onderdelen van de kookplaat te beschermen tegen storingen, die deze onderdelen kunnen beschadigen. Daarom worden foutboodschappen voorzien die worden weergegeven op het display van de kookplaat.
Wanneer het display de foutboodschappen van **F1** tot **F9**, weergeeft, moet het servicecentrum opgebeld worden en de foutcode meegedeeld worden.

Wanneer op het display verschijnt en er wordt een geluidssignaal voortgebracht, betekent dit dat op de overeenkomstige plaat een metalen voorwerp werd achtergelaten dat zou verwarmd kunnen worden indien de plaat geactiveerd zou worden.

5.6 Beveiligingsfuncties tegen onbedoelde handelingen

Om de veiligheid van de gebruiker maximaal te vrijwaren, werd dit apparaat uitgerust met verschillende beveiligingsmechanismen.

1) Als per ongeluk twee toetsen tegelijk worden ingedrukt, wordt de werking voor beide opgeheven. Na 10 seconden schakelt de elektronica het apparaat uit en verschijnt op het display voor de kookstand;
2) als de elektronica registreert dat de toets ingedrukt blijft worden nadat het maximale vermogen reeds werd bereikt, schakelt een beveiligingsmechanisme de plaat automatisch uit;
3) na een stroompanne wordt het apparaat niet automatisch weer ingeschakeld.

Punten 1 en 2 kunnen zich voordoen als er bijvoorbeeld een pan wat ongelukkig op de kookplaat werd gezet en deze op de bedieningstoetsen van de kookzones rust.

5.7 Tabel met richtlijnen voor de bereiding

In de onderstaande tabel staan de in te stellen vermogenswaarden weergegeven en bij iedere waarde wordt het type te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

gekozen kookstand	TYPE VOEDSEL
0	Uitstand, gebruik van restwarmte
1-2	Om voedsel te verwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, om sauzen met eidooiers of boter te kloppen.
3-6	Om vaste en vloeibare voedingsmiddelen te verwarmen, water aan de kook te houden, diepvriesproducten te ontdooien, voor omeletten van 2-3 eieren, om fruit- en groentegerechten te bereiden, verschillende bereidingen.
7-9	Stoven van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz..
10-11	Gebraden vlees of vis, biefstuk, lever, gestoofd vlees en vis, eieren, enz.
12-14	Om grote stukken vlees te braden
15	Braden, aanbraden, en bakken van grote stukken vlees.
	POWER stand (maximaal vermogen).

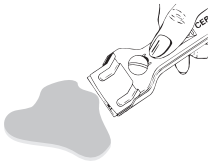
Voor een goed rendement en een juist energieverbruik mogen alleen pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor gebruik op elektrische kookzones:

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Voor alle werkzaamheden moet de elektrische voeding van het toestel worden uitgeschakeld.

6.1 Reiniging van de glaskeramische plaat

De glaskeramische plaat moet regelmatig worden schoongemaakt, het liefst na elk gebruik, nadat de lampjes van de restwarmte gedoofd zijn.



Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek.
Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, dienen deze te worden verwijderd met het bijgeleverde schrapertje. Afnemen met water en goed afdrogen met een schone doek. Als het schrapertje constant gebruikt wordt, wordt het gebruik van chemische producten voor de dagelijkse reiniging van de plaat aanzienlijk teruggebracht.
Gebruik in geen geval schurende of bijtende middelen (bijv. producten in poedervorm, ovensprays, vlekkenmiddelen en metalen sponsjes).

Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.

7. PROBLEEMOPLOSSINGEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
De kookplaat functioneert niet	- De kookplaat is niet aangesloten of de hoofdschakelaar is uitgeschakeld. - Er is een onderbreking in de stroomtoevoer.	- Schakel de hoofdschakelaar in - Controleer de elektrische voeding
De kookresultaten zijn niet naar wens	- De voorverwarming is onvoldoende	- Raadpleeg een kookgids
De kookplaat rookt	- De kookplaat is vies - Er is eten over de rand gelopen of gemorst	- Reinig de kookplaat Laat de kookplaat eerst afkoelen - Gebruik een grotere schotel
De plaatjes worden niet ingeschakeld tijdens het koken met de timer.	- Er is een fout in de programmering van het koken met de timer - De plaatjes zijn nog steeds vergrendeld sinds het uitschakelen ervan	- Controleer de aanwijzingen voor het gebruik van de timer - Ontgrendel de plaatjes (zie paragraaf “5.3.6 Vergrendeling van de kookplaat”.

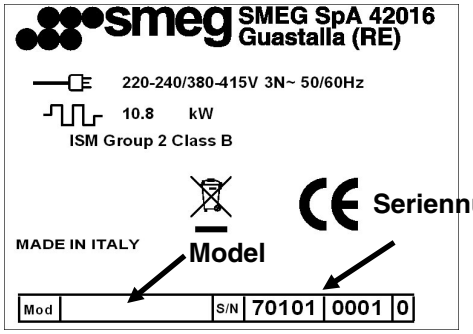
8. INSTALLATIE

8.1 Technische specificaties

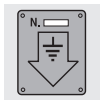
Kookplaatmodel	Zie typeplaatje met de technische gegevens
Elektrische aansluitingen	220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz
KLASSE VAN DE KOOKPLAAT	I
Maximumvermogen	Zie typeplaatje met de technische gegevens

8.2 Plaatje technische gegevens

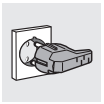
Controleer of de spanning en de capaciteit van de voedingslijn overeenstemmen met de eigenschappen op het typeplaatje onder de kap van het apparaat. **Dit plaatje mag in geen geval worden verwijderd**.



8.3 Elektrische aansluiting

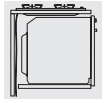


EEN AARDAANSLUITING IN OVEREENSTEMMING MET DE WIJZEN VOORZIEN DOOR DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE IS VERPLICHT.

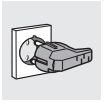


BIJ AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET MET BEHULP VAN EEN STEKKER EN STOPCONTACT ZULLEN DIE VAN HETZELFDE TYPE MOETEN ZIJN EN VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN WORDEN VERBONDEN MET DE VOEDINGSKABEL.
HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.
TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.

NA DE INSTALLATIE MOET U DE OVEN ONMIDDELLIJK AAN DE HAND VAN DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES UITESTEN. BIJ EEN SLECHTE WERKING VAN HET APPARAAT, TERWIJL U HEEFT GECONSTATEERD DAT U DE INSTRUCTIES CORRECT HEEFT UITGEVOERD, MOET U HET APPARAAT LOSKOPPELEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM INFORMEREN.
PROBEER NOOIT OM HET APPARAAT ZELF TE REPAREREN.



LAAT DE VOEDINGSKABEL LANGS DE ACHTERKANT VAN HET MEUBEL LOPEN EN LET ERVOOR OP DAT HIJ NIET IN AANRAKING KOMT MET HET ONDERSTE CARTER VAN DE KOOKPLAAT OF MET EEN EVENTUELE INGEBOUWDE OVEN ERONDER.

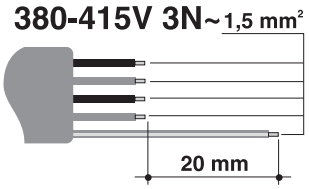


ALS EEN VERBINDING MET STEKKER EN STOPCONTACT WORDT GEBRUIKT, MOET WORDEN NAGEGAAN OF DEZE VAN HETZELFDE TYPE ZIJN. GEBRUIK GEEN VERLOOPSTEKKERS, ADAPTERS OF AFTAKKINGEN, OMDAT DIE OVERVERHITTING OF BRAND KUNNEN VEROORZAKEN.

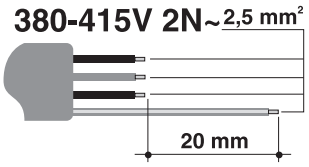
ALS ER EEN VASTE AANSLUITING WORDT GEBRUIKT, MOET ER OP DE VOEDINGSLIJN VAN HET TOESTEL EEN MULTIPOLAIR ONDERBREKINGSMECHANISME WORDEN AANGEBRACHT WAAROP DE AFSTAND TUSSEN DE CONTACTPUNTEN TEN MINSTE **3 MM** BEDRAAGT, OP EEN GEMAKKELIJK TE BEREIKEN PLAATS IN DE BUURT VAN HET TOESTEL GEMONTEERD.

Instructies voor de installateur

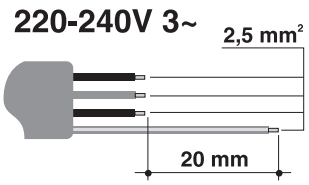
Werking op 380-415V 3N ~ : *gebruik een vijfpolige kabel van het type - H05V2V2-F, bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C (kabel van 5 x 1,5 ^{2}).*



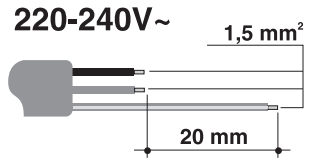
Werking op 380-415V 2N ~: *gebruik een vierpolige kabel van het type - H05V2V2-F bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C (kabel van 4 x 2,5 mm^2).*



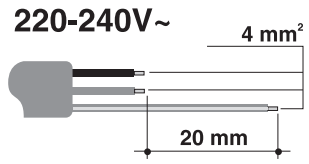
Werking op 220-240V 3 ~: *gebruik een vierpolige kabel van het type - H05V2V2-F bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C (kabel van 4 x 2,5 mm^2).*



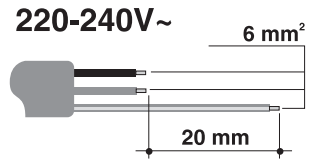
Werking op 220-240V~:
Kookplaten van 30 cm: *gebruik een driepolige kabel van het type - H05V2V2-F bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C. (kabel van 3 x 1.5 mm^2).*



Kookplaten van 60/70 cm: *gebruik een driepolige kabel van het type - H05V2V2-F bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C. (kabel van 3 x 4 mm^2).*



Kookplaten van 90 cm: *gebruik een driepolige kabel van het type - H05V2V2-F bestendig tegen een temperatuur van tenminste 90°C. (kabel van 3 x 6 mm^2).*



De aardleiding (geel-groen) van het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten moet tenminste 20 mm langer zijn dan de andere leidingen.

Afhankelijk van uw kookplaat, kunnen de elektrische aansluitingen de volgende zijn:
Kookplaten van 30 cm: ***220-240V~***
Kookplaten van 60/70 cm: ***220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~***
Kookplaten van 90 cm: ***220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~ / 380-415V 3N ~***

LEES DE AANWIJZINGEN OP HET PLAATJE VOOR DE AANSLUITINGEN, AANGEBRACHT ONDER HET APPARAAT OF OP DE VOEDINGSKABEL, AANDACHTIG DOOR.

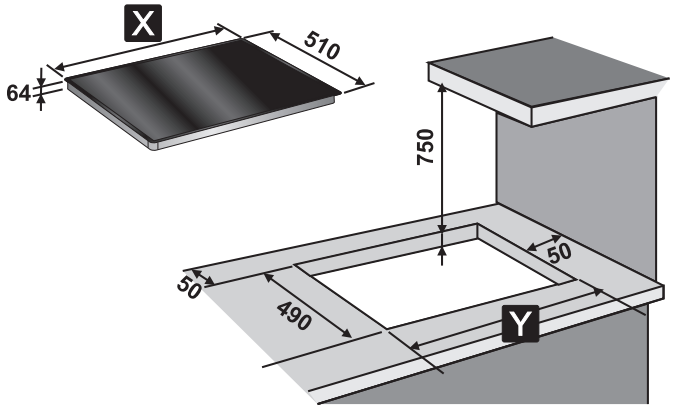
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld *voor persoonlijk letsel of materiële schade als gevolg van het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van een afzonderlijk deel van het apparaat.*

8.4 PLAATSING VAN HET BOVENBLAD

De volgende ingreep vergt metsel- of timmerwerk en moet derhalve worden verricht door een technicus die op dit vlak bekwaam is.
De installatie is mogelijk op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met plastic gelamineerd hout, als het maar hittebestendig is (T 90°C).

Maak een opening in het bovenblad van het meubel met de afmetingen die op de afbeelding worden vermeld, en houd daarbij een minimum afstand tot de achterrand van **50 mm**.
Dit apparaat geplaatst worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad op voorwaarde dat de afstand van 110 mm in acht genomen wordt die op de afbeelding wordt aangeduid, om beschadigingen door oververhitting te vermijden.
Vergewis u ervan dat de vuren van de fornuizen een minimum afstand tot een eventuele verticale plank erboven hebben van **750 mm**.

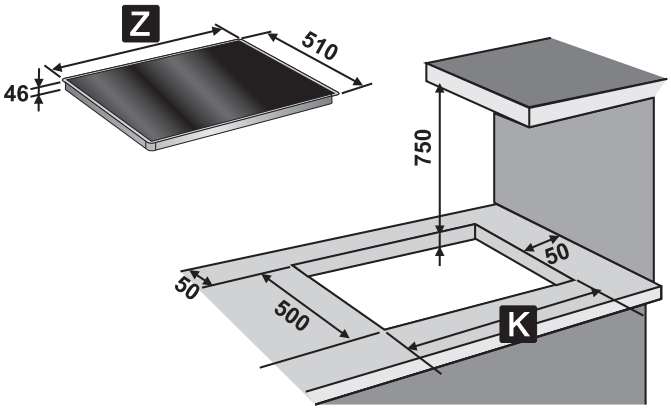
De afmetingen die in de afbeelding aangeduid worden, zijn dezelfde voor alle modellen **zonder** omlijsting.



In de tabel hieronder worden de in acht te nemen verhoudingen tussen de afmeting **Y** die uitgevoerd moet worden op het werkvlak en de afmeting **X** van de kookplaat aangeduid.

AFMETING X	AFMETING Y
300	270
600	565
700	565
900	878

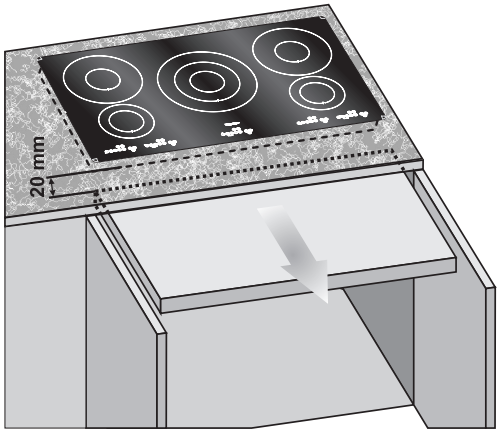
De afmetingen die in de afbeelding aangeduid worden, zijn dezelfde voor alle modellen **met** omlijsting.

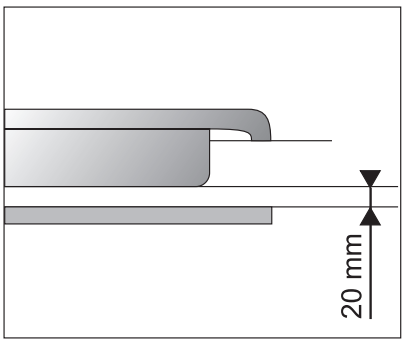


In de tabel hieronder worden de in acht te nemen verhoudingen tussen de afmeting **K** die uitgevoerd moet worden op het werkvlak en de afmeting **Z** van de kookplaat aangeduid.

AFMETING Z	AFMETING K
600	560
900	879

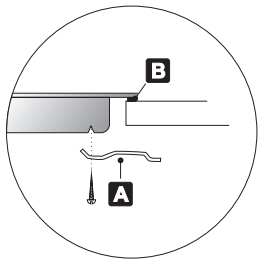
Bij installatie op een open onderkast met deurtjes moet in ieder geval onder het aanrechtblad een scheidingspaneel worden geplaatst. Bewaar een minimale afstand van 20 mm tussen de onderkant van het apparaat en het oppervak van het scheidingspaneel dat bovendien makkelijk verwijderbaar moet zijn om voldoende toegang te laten ingeval technische bijstand wordt vereist.





8.5 Bevestiging

Voordat u het apparaat op het meubel bevestigd moet u op het oppervlak van het glas het meegeleverde zelfklevende sponsje uitspreiden dat het glazen oppervlak zal moeten scheiden van dat van het meubel.

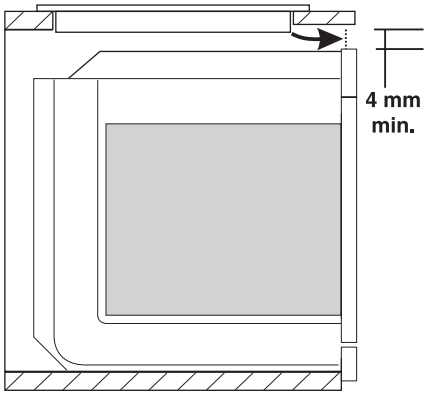


Na op het oppervlak het meegeleverde zelfklevende sponsje (**B**) te hebben aangebracht, moet u het apparaat op het meubel bevestigen met behulp van de speciale bevestigingsbeugels (**A**) (geleverd met het apparaat) zoals afgebeeld in de nevenstaande figuur.

Gebruik bij het aansluiten van de pinnen alleen de hiertoe bestemde openingen, zoals hier geïllustreerd.

8.6 Ventilatie

Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.
Wanneer de kookplaat boven een oven, een afwasmachine of een koelkast wordt geïnstalleerd, moet in elk geval een ruimte van minstens 5 cm tussen de kookplaat en de bovenkant van het daaronder geïnstalleerde product worden gelaten.
Laat bovendien een spleet van minstens 4 mm tussen het bovenste deel van de beschermkap van de geïnstalleerde oven en het onderstuk van de kookplaat (raadpleeg de onderstaande figuur).



De ventilatiegrille, die zich vooraan het product bevindt, mag in geen enkel geval afgesloten worden.
Vervolgens worden twee correcte installaties (1 en 3) en één correcte ventilatie (n° 2) getoond; deze laatste moet absoluut vermeden worden.